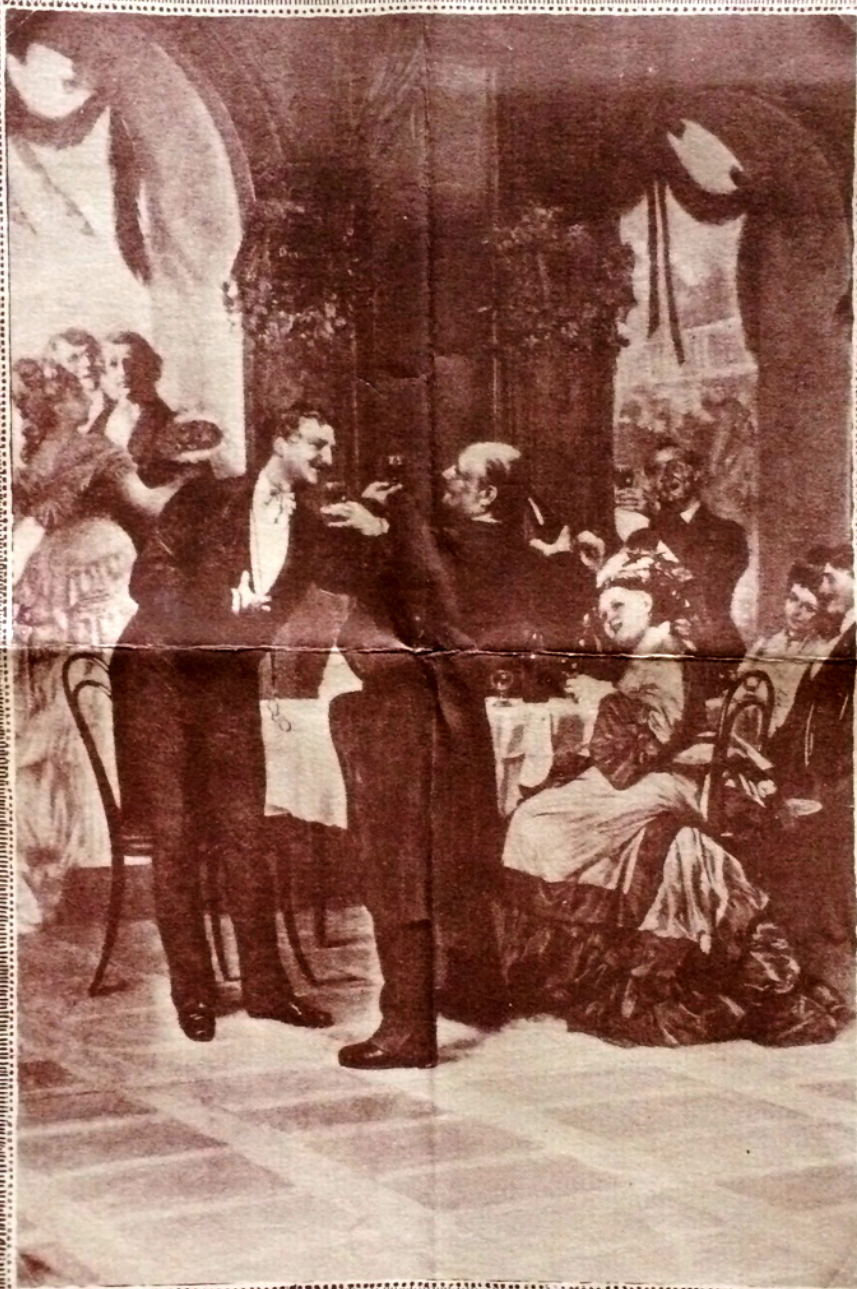


ANTON'S



1840 CENTENNIAL 1940



# Restaurant Antoine

Fondé En 1840



Le service chez Antoine exclusivement à la carte

Minimum \$2.50 par personne

## NOUS RECOMMANDONS

Huitres en coquille à la Rockefeller (notre création) 1.00		
Huitres nature .60	Huitres à la Foch 1.00	Canapé Balthazar .90
Huitres Thermidor 1.00	Huitres bonne femme .90	Canapé St. Antoine .90
Huitres à la Ellis 1.00	Huitres bourguignonne .90	Canapé Rothschild 1.25
Caviar sur canapé 1.50	Anchois sur canapé 1.00	Crevettes rémoulade .90
Crevettes à la marinière .90	Avocat Garibaldi .90	Cocktail aux crevettes .90
Crevettes à la Richman .90		Cocktail aux crabes .90
Pâté de foie gras à la gelée (importé) 1.75		
Champignons frais sous cloche 1.25	Champignons frais sur tôte .90	
Ecrevisses cardinal 1.00	Crabes St. Pierre .90	

## POTAGES

Gombo Créole .60	Potage tortue au sherry .60
Bisque d'écrevisses cardinal .60	
Consommé chaud au vermicelle .50	Consommé froid en tasse .50
Vichyssoise .60	Soupe à l'oignon gratinée (30 minutes) .60

## POISSONS

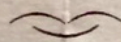
Filet de truite meunière 1.75	Filet de truite amandine 2.00
Filet de truite à la Marguery 1.75	Filet de truite florentine 1.75
Filet de sole Colbert 1.75	Casburgot sauce hollandaise 1.75
Pompano grillé 2.00	Pompano en papillote 2.00
Pompano Pontchartrain 2.50	Pompano amandine 2.25
Pompano à la marinière 2.25	Crevettes à la Créole 1.50
Terrapène à la St. Antoine 2.00	Langouste Thermidor 2.00
Homard (à votre choix selon grosseur)	
Bouillabaisse à la Marseillaise (commander d'avance) 2.25	
Raie au beurre noir (commander d'avance) 1.75	
Matelote d'anguille (commander d'avance) 1.75	
Crabes (Busters) grillés 2.00	Crabes mous frits 2.00

## OEUFS

Omelette nature .60	Oeuf Sardou 1.00
Omelette espagnole 1.00	(2) Oeuf St. Denis 1.00
Oeuf froid Balthazar .90	Oeuf Coquelin 1.00
Oeuf à la florentine .90	Oeuf Coolidge 1.00
Oeufs aux tomates St. Antoine .90	Oeuf à la tripe .90

## ENTRÉES

Poulet à la parisienne 2.25	Poulet sauté demi-bordelaise 2.25
Poulet en cocotte (30 minutes) 2.25	Poulet à la créole 2.25
Poulet aux champignons frais 2.50	Poulet sauce Rochambeau 2.25
Poulet grillé 1.75	Dinde sauce Rochambeau 2.25
Poulet à la crapaudine 2.25	Poulet chantecler (30 minutes) 2.50
Filet de boeuf Robespierre en casserole (30 minutes) 5.00	



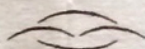
# Antoine's

Depuis Plus De 100 Ans.



# Restaurant Antoine

Fondé En 1840



## AVIS AU PUBLIC

*Faire de la bonne cuisine demande un certain temps. Si on vous fait attendre, c'est pour mieux vous servir, et vous plaire.*

## ENTREES (SUITE)

Côtelettes d'agneau grillées 2.50	Entrecôte marchand de vin 4.00
Côtelettes d'agneau aux champignons frais 2.75	Côtelettes d'agneau maison d'or 2.75
Filet de boeuf aux champignons frais 4.75	Côtelettes d'agneau à la parisienne 2.75
Ris de veau à la financière 2.00	Fois de volaille à la brochette 1.50
Filet de boeuf nature 3.75	Tournedos nature 2.75
Tournedos Médicis 3.25	Filet de boeuf à la hawaïenne 4.00
Pigeonneaux sauce paradis 3.50	Tournedos à la hawaïenne 3.25
Tournedos sauce béarnaise 3.25	Tournedos marchand de vin 3.25
Entrecôte minute 2.75	Pigeonneaux grillés 3.00
Filet de boeuf béarnaise 4.00	Entrecôte nature 3.75
Tripes à la mode de Caen (commander d'avance) 2.00	Châteaubriand (30 minutes) 7.00

## LÉGUMES

Epinards sauce crème .60	Chou-fleur au gratin .60
Broccoli sauce hollandaise .80	Asperges fraîches au beurre .90
Pommes de terre au gratin .60	Carottes à la crème .60
Haricots verts au berre .60	Pommes de terre soufflées .60
Petits pois à la française .75	

## SALADES

Salade Antoine .60	Fonds d'artichauts Bayard .90
Salade Mirabeau .75	Salade de laitue aux oeufs .60
Salade laitue au roquefort .80	Tomate frappée à la Jules César .60
Salade de laitue aux tomates .60	Salade de coeur de palmier 1.00
Salade de légumes .60	Salade aux pointes d'asperges .60
Salade d'anchois 1.00	Avocat à la vinaigrette .60

## DESSERTS

Gâteau moka .50	Cerises jubilé 1.25
Meringue glacée .60	Crêpes à la gelée .80
Crêpes Suzette 1.25	Crêpes nature .70
Glace sauce chocolat .60	Omelette au rhum 1.10
Fruits de saison à l'eau-de-vie .75	Glace à la vanille .50
Omelette soufflée à la Jules César (2) 2.00	Fraises au kirsch .90
Omelette Alaska Antoine (2) 2.50	Pêche Melba .60

## FROMAGES

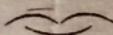
Roquefort .50	Liederkranz .50	Gruyère .50
Camembert .50		Fromage à la crème Philadelphie .50

## CAFÉ ET THÉ

Café .20	Café au lait .20	Thé .20
Café brûlot diabolique 1.00	Thé glacé .20	Demi-tasse .15

## EAUX MINÉRALES—BIÈRE—CIGARES—CIGARETTES

White Rock	Bière locale	Canada Dry	Cigares
Vichy	Cluquot Club		Cigarettes



Roy L. Alciatore, Propriétaire

713-717 Rue St. Louis

Nouvelle Orléans, Louisiane



# Restaurant Antoine

## Les Spécialités



LES HUÎTRES EN COQUILLE à la ROCKEFELLER  
LE FILET DE *POMPAÑO* EN PAPILOTTE  
LES POMMES DE TERRE SOUFLÉES  
LA BISQUE D'ÉCREVISSES CARDINAL  
LE DEMI-POULET ROCHAMBEAU  
LE COEUR DE FILET DE BOEUF MARCHAND DE VIN

LA BOUILLABAISSSE à la MARSEILLAISE  
LES ESCARGOTS FARCIS à la BOURGUIGNONNE  
LES TRIPIES à la MODE DE CAEN  
LES CREVETTES SAUCE RÉMOULADE  
LE GOMBO CRÉOLE  
LE FILET DE TRUITE AMANDINE  
LA TERRAPÈNE à la ST. ANTOINE

LA SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE  
LES CRABES MOUS FRITS  
LES PIGEONNEAUX ROYAUX SAUCE PARADIS  
LES RIS DE VEAU FINANCIÈRE  
LE FILET DE BOEUF EN CASSEROLE ROBESPIERRE  
LES CRABES *BUSTER* GRILLES MAÎTRE D'HÔTEL

Roy L. Alciatore, Propriétaire  
713-717 Rue St. Louis      Nouvelle Orléans, Louisiane